

Krofne sa džemom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krofne:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** vode
- **1 komad** kvasca
- **1 kašica** soli
- **3 kašike** šećera
- **1** jaje
- **50 ml** ulja
- džem
- prašah šećer

Priprema

Staviti kvasac u malo tople vode da nadoe. Zatim ga umesati u brašno. Dodati mlaku vodu, so, šećer, ulje i jaje. Umesiti glatko testo i ostaviti na toplom da naraste. Razviti testo debljine prsta, modlom ili čašom vaditi krugove. Ostaviti ih još 30 minuta da odmaraju pa ih onda pržiti u vrelom ulju. Izvaditi ih na salvetu da se ocedi višak masnoće. Puniti ih po želji džemom ili ih uvaljati u prašah šećer.

Savet

Krofne tokom prženja non-stop prelivati kašikom s vreli uljem u kom se prže. Tako e postati loptice, a sredina e

im ostati šuplja.